



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
Министър на образованието и науката

**ЗАПОВЕД**

1.4.2026 г.

**X** РД09-1427/01.04.2026 г.

Регистрационен №  
Министерство на образованието и науката  
Signed by: Yanka Stoyanova Radanova

На основание чл. 93, ал. 1 от Закона за предучилищното и училищното образование, във връзка с чл. 13в от Закона за професионалното образование и обучение и чл. 13, ал. 1 от Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план, при спазване на изискванията на чл. 66, ал. 1 и ал. 2 от Административнопроцесуалния кодекс, и във връзка с осъществяване на професионално образование и обучение по професията

**УТВЪРЖДАВАМ**

типов учебен план по **професия код 101301 „Готварство“** от професионалното направление код **1013 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“** за професионално образование с придобиване на **трета степен** на професионална квалификация **без интензивно и без разширено изучаване на чужд език, дневна форма на обучение**, с прием след завършено основно образование съгласно приложението.

Типовият учебен план влиза в сила от учебната 2026 – 2027 година.

4/1/2026

**X**

ПРОФ. СЕРГЕЙ ИГНАТОВ  
Министър на образованието и науката  
Signed by: Sergei Simeonov Ignatov

## МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

|                                                  |                               |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|
| ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ                    | завършено основно образование |
| СРОК НА ОБУЧЕНИЕ                                 | 5 години                      |
| ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ                                | дневна                        |
| ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА                             | клас                          |
| ИЗХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ                   | завършен XII клас             |
| НИВО ПО НАЦИОНАЛНАТА КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА (НКР) | 4                             |
| НИВО ПО ЕВРОПЕЙСКАТА КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА (ЕКР) | 4                             |
| РАМКОВА ПРОГРАМА В                               | Вариант В 3                   |

## ТИПОВ УЧЕБЕН ПЛАН

### ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ С ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК ЗА ДНЕВНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

Утвърден със Заповед №

1.4.2026 г.

**X** РД09-1427/01.04.2026 г.

Регистрационен №

Министерство на образованието и науката

Signed by: Yanka Stoyanova Radanova

#### ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ

Код 1013 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“

#### ПРОФЕСИЯ

Код 101301 „Готварство“

София, 2026 г.

# I. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ ПО КЛАСОВЕ И ЕТАПИ НА СРЕДНАТА СТЕПЕН

| №                                     | Видове подготовка,<br>учебни предмети/модули                          | I гимназиален етап |     |     |   |          | II гимназиален етап |   |     |    |          | ОБЩО |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|-----|-----|---|----------|---------------------|---|-----|----|----------|------|
|                                       |                                                                       | Класове            |     |     |   | Общо     | Класове             |   |     |    | Общо     |      |
|                                       |                                                                       | VIII               | IX  | X   |   |          | XI                  |   | XII |    |          |      |
|                                       | Учебни седмици                                                        | 36                 | 36  | 36  | 2 | VIII – X | 36                  | 2 | 29  | 2  | XI – XII |      |
| 1                                     | 2                                                                     | 3                  | 4   | 5   | 6 | 7        | 8                   | 9 | 10  | 11 | 12       | 13   |
| Раздел А – задължителни учебни часове |                                                                       |                    |     |     |   |          |                     |   |     |    |          |      |
| I. ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА       |                                                                       |                    |     |     |   |          |                     |   |     |    |          |      |
| 1.                                    | Български език и литература                                           | 144                | 108 | 108 |   | 360      | 108                 |   | 87  |    | 195      | 555  |
| 2.                                    | Чужд език – ...                                                       | 144                | 72  | 72  |   | 288      |                     |   |     |    |          | 288  |
| 3.                                    | Чужд език – ...                                                       |                    | 72  | 72  |   | 144      | 72                  |   | 58  |    | 130      | 274  |
| 4.                                    | Математика                                                            | 108                | 108 | 72  |   | 288      | 72                  |   | 58  |    | 130      | 418  |
| 5.                                    | Информационни технологии                                              | 36                 | 36  | 18  |   | 90       |                     |   |     |    |          | 90   |
| 6.                                    | История и цивилизации                                                 | 72                 | 72  | 126 |   | 270      |                     |   |     |    |          | 270  |
| 7.                                    | География и икономика                                                 | 36                 | 36  | 90  |   | 162      |                     |   |     |    |          | 162  |
| 8.                                    | Философия                                                             | 36                 | 36  | 72  |   | 144      |                     |   |     |    |          | 144  |
| 9.                                    | Гражданско образование                                                |                    |     |     |   |          | 36                  |   | 29  |    | 65       | 65   |
| 10.                                   | Биология и здравно образование                                        | 54                 | 36  | 72  |   | 162      |                     |   |     |    |          | 162  |
| 11.                                   | Физика и астрономия                                                   | 54                 | 36  | 72  |   | 162      |                     |   |     |    |          | 162  |
| 12.                                   | Химия и опазване на околната среда                                    | 36                 | 54  | 72  |   | 162      |                     |   |     |    |          | 162  |
| 13.                                   | Музика                                                                | 18                 | 18  | 18  |   | 54       |                     |   |     |    |          | 54   |
| 14.                                   | Изобразително изкуство                                                | 18                 | 18  | 18  |   | 54       |                     |   |     |    |          | 54   |
| 15.                                   | Физическо възпитание и спорт                                          | 72                 | 72  | 72  |   | 216      | 72                  |   | 58  |    | 130      | 346  |
| II. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА     |                                                                       |                    |     |     |   |          |                     |   |     |    |          |      |
| 1.                                    | Чужд език по професията – ...                                         |                    |     |     |   |          | 72                  |   | 58  |    | 130      | 130  |
| 2.                                    | Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда |                    | 18  |     |   | 18       |                     |   |     |    |          | 18   |
| 3.                                    | Предприемачество                                                      | 36                 |     |     |   | 36       |                     |   |     |    |          | 36   |
| 4.                                    | Икономика                                                             |                    |     | 36  |   | 36       |                     |   |     |    |          | 36   |
| Общобразователна подготовка           |                                                                       | 828                | 774 | 954 |   | 2556     | 360                 |   | 290 |    | 650      | 3206 |
| Обща професионална подготовка         |                                                                       | 36                 | 18  | 36  |   | 90       | 72                  |   | 58  |    | 130      | 220  |
| Общо за раздел А <sup>1</sup>         |                                                                       | 864                | 792 | 990 |   | 2646     | 432                 |   | 348 |    | 780      | 3426 |

<sup>1</sup> Общият брой задължителни учебни часове може да се намали за сметка на учебните часове, предвидени за изучаване на учебните предмети музика и/или изобразително изкуство, като се увеличи общият брой избираеми учебни часове, предвидени за обучение за придобиване на професионална подготовка, при запазване на общия брой учебни часове в раздели А и Б.

## Раздел Б – избираеми учебни часове

### III. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

|             |                                              |    |    |  |  |    |  |  |  |  |    |
|-------------|----------------------------------------------|----|----|--|--|----|--|--|--|--|----|
| <b>3.1.</b> | <b>Теория на професията</b>                  |    |    |  |  |    |  |  |  |  |    |
| 3.1.1.      | Бизнес етикет и комуникации в ХоРеКа сектора | 18 |    |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 |
| 3.1.2.      | Безопасност на храните в Хо-РеКа сектора     |    | 18 |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 |
| <b>3.2.</b> | <b>Учебна практика</b>                       |    |    |  |  |    |  |  |  |  |    |
| 3.2.1.      | Бизнес етикет и комуникации в ХоРеКа сектора | 18 |    |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 |
| 3.2.2.      | Безопасност на храните в Хо-РеКа сектора     |    | 18 |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 |

#### IV. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

|                                    |                                                              |             |             |             |           |             |             |           |            |           |             |             |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-----------|-------------|-------------|-----------|------------|-----------|-------------|-------------|
| <b>4.1.</b>                        | <b>Теория на професията</b>                                  |             |             |             |           |             |             |           |            |           |             |             |
| 4.1.1.                             | Технологични и функционални свойства на храните              |             | 36          |             |           | 36          |             |           |            |           |             | 36          |
| 4.1.2.                             | Кулинарна технология                                         |             |             |             |           |             | 252         |           |            |           | 252         | 252         |
| 4.1.3.                             | Гастрономия и кулинарни иновации                             |             |             |             |           |             |             |           | 174        |           | 174         | 174         |
| 4.1.4.                             | Ценообразуване и дигитални умения в туристическата индустрия |             |             |             |           |             |             |           | 58         |           | 58          | 58          |
| 4.1.5.                             | Устойчивост в ХоРеКа индустрията                             |             |             |             |           |             |             |           | 29         |           | 29          | 29          |
| <b>4.2.</b>                        | <b>Учебна практика</b>                                       |             |             |             |           |             |             |           |            |           |             |             |
| 4.2.1.                             | Технологични и функционални свойства на храните              |             |             | 126         |           | 126         |             |           |            |           |             | 126         |
| 4.2.2.                             | Кулинарна технология                                         |             |             |             |           |             | 396         |           |            |           | 396         | 396         |
| 4.2.3.                             | Гастрономия и кулинарни иновации                             |             |             |             |           |             |             |           | 261        |           | 261         | 261         |
| <b>4.3.</b>                        | <b>Производствена практика</b>                               |             |             |             | 64        | 64          |             | 64        |            | 64        | 128         | 192         |
| <b>V.</b>                          | <b>РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>                    | 252         | 288         | 36          |           | 576         | 72          |           | 29         |           | 101         | 677         |
| <b>VI.</b>                         | <b>РАЗШИРЕНА ПОДГОТОВКА</b>                                  |             |             |             |           |             |             |           | 29         |           | 29          | 29          |
| <b>Общо за раздел Б</b>            |                                                              | <b>288</b>  | <b>360</b>  | <b>162</b>  | <b>64</b> | <b>874</b>  | <b>720</b>  | <b>64</b> | <b>580</b> | <b>64</b> | <b>1428</b> | <b>2302</b> |
| <b>Общо за раздел А + раздел Б</b> |                                                              | <b>1152</b> | <b>1152</b> | <b>1152</b> | <b>64</b> | <b>3520</b> | <b>1152</b> | <b>64</b> | <b>928</b> | <b>64</b> | <b>2208</b> | <b>5728</b> |

## Раздел В – факультативни учебни часове

|             |                                 |     |     |     |  |            |     |  |     |  |            |            |
|-------------|---------------------------------|-----|-----|-----|--|------------|-----|--|-----|--|------------|------------|
| <b>VII.</b> | <b>ДОПЪЛНИТЕЛНА ПОД-ГОТОВКА</b> | 144 | 144 | 144 |  | <b>432</b> | 144 |  | 124 |  | <b>268</b> | <b>700</b> |
|-------------|---------------------------------|-----|-----|-----|--|------------|-----|--|-----|--|------------|------------|

| №                                      | Учебни предмети/модули за професионална подготовка | I гимназиален етап |      |      |    |          | II гимназиален етап |    |      |    |          | ОБЩО       |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------|------|------|----|----------|---------------------|----|------|----|----------|------------|
|                                        |                                                    | Класове            |      |      |    | Общо     | Класове             |    |      |    | Общо     |            |
|                                        |                                                    | VIII               | IX   | X    |    | VIII – X | XI                  |    | XII  |    | XI – XII |            |
|                                        | Учебни седмици                                     | 36                 | 36   | 36   | 2  | X        | 36                  | 2  | 29   | 2  | XII      | VIII – XII |
| 1                                      | 2                                                  | 3                  | 4    | 5    | 6  | 7        | 8                   | 9  | 10   | 11 | 12       | 13         |
| Общо за раздел А + раздел Б + раздел В |                                                    | 1296               | 1296 | 1296 | 64 | 3952     | 1296                | 64 | 1052 | 64 | 2476     | 6428       |

## II. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

- 2.1. Професионалното образование по този учебен план се придобива след успешно полагане на:
  - задължителен държавен зрелостен изпит по учебния предмет български език и литература съгласно Закона за предучилищното и училищното образование.
  - задължителен държавен изпит за придобиване на професионална квалификация – по теория и практика на професията „Готварство“.
- 2.2. Завършеното професионално образование се удостоверява с диплома за завършено средно образование и свидетелство за професионална квалификация.
- 2.3. Учениците, успешно завършили XII клас, които не са се явили или не са положили успешно някой от изпитите по т. 2.1., по свое желание получават удостоверение за завършен втори гимназиален етап на средно образование.
- 2.4. Учениците, които завършват X клас, по свое желание може да придобият първа степен на професионална квалификация (НКР/ЕКР 2) след успешно положен държавен изпит по теория и практика по професията „Готварство“.
- 2.5. Учениците, успешно завършили XI клас (НКР/ЕКР 3), по свое желание, може да придобият втора степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика от професията „Готварство“.
- 2.6. Зрелостник, положил успешно държавния изпит за придобиване на квалификация по професията, получава свидетелство за професионална квалификация. При условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение може да получи и свидетелство за правоспособност.
- 2.7. Придобитата степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация. По свое желание придобилият степен на професионална квалификация може да получи Европейско приложение към свидетелството за професионална квалификация. Формата и съдържанието на документите са определени в Наредба № 8 от 2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование (обн., ДВ, бр. 66 от 23.08.2016 г.).

### III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

- 3.1. Учебният план е разработен на основание Закона за предучилищното и училищното образование, Закона за професионалното образование и обучение, Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план, рамкова програма В – вариант ВЗ, и ДОС за придобиване на квалификация по професията „Готварство“.
- 3.2. Чуждият език, изучаван в задължителните учебни часове по общообразователна подготовка от VIII до X клас, продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
- 3.3. Учебните часове, предвидени за разширена професионална подготовка, се разпределят в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети/модули, които развиват и усъвършенстват отделни компетентности от общата, отрасловата и/или специфичната професионална подготовка съобразно интересите на учениците и възможностите на училището в съответствие с ДОС за придобиване на квалификация по професията, като се посочва дали учебният предмет/модул е за теория на професията или за учебна практика.
- 3.4. Учебните часове за разширена професионална подготовка може да се използват и за обучение по учебни предмети/модули с учебно съдържание, необходимо за придобиване на правоспособност.
- 3.5. Производствената практика се провежда по учебна програма и график, утвърдени от директора на училището, в зависимост от конкретните условия и възможностите за организирането ѝ. Учебната програма и графикът се съгласуват с ръководителя на стопанската организация (предприятие), в която се провежда производствената практика.

*Типовият учебен план е разработен по проект BG05SFPR001-3.001-0001 „Модернизиране на професионалното образование и обучение“, финансиран от Програма „Образование“ 2021 – 2027, съфинансиран от Европейския съюз.*